HITACHI
Inspire the Next

# 取扱説明書・料理集

**保証書付**（保証書は裏表紙に付いています。）

## 日立 IH ジャー炊飯器 家庭用

型式 **RZ-MC10J**（1.0Lタイプ）
型式 **RZ-MC18J**（1.8Lタイプ）

RZ-MC10J

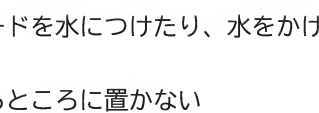
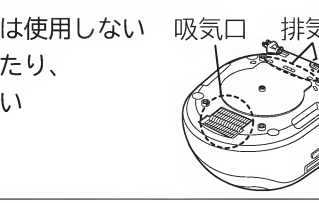
極上炊き
# 黒厚鉄釜
日立 IH ジャー炊飯器

このたびは日立 IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
**この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**
お読みになったあとは、大切に保存してください。
この説明書では、RZ-MC10Jを例に説明をしています。

「安全上のご注意」→P.2～3 をお読みいただき、正しくお使いください。

## もくじ

# 安全上のご注意

**この炊飯器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。**
お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

## ■ここに示した注記事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

| | |
|---|---|
|  警告 この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。 |  注意 この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。 |

**絵表示の例**

| | | |
|---|---|---|
|  「警告や注意を促す」内容です。 |  してはいけない「禁止」内容です。 |  実行しなければならない「指示」内容です。 |

## ⚠警告

### 感電・ショート・発火・火災を防ぐために

●定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する
●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●電源プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよく拭く

分解禁止
●改造はしない
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない

ぬれ手禁止
●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない

水ぬれ禁止
●本体や電源コードを水につけたり、水をかけたりしない
本体を水のあるところに置かない

●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみこんだりしない
●吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物等、異物を入れない
●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

吸気口　排気口

●異常・故障時にはただちに使用を中止する
・電源コードや電源プラグが異常に熱い
・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする
・いつもより異常に熱くなったり、こげ臭いにおいがする
・触れるとビリビリ電気を感じる
・自動的に切れないときがある
・モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある
・運転中に異常な音がする
・水漏れする
・その他の異常・故障がある

### やけどを防ぐために

**高温の蒸気が出てやけどのおそれ**
●蒸気口に手や顔を近づけない
炊飯・調理中は高温の蒸気が出ます。特に乳幼児に触れさせないように注意してください。
●炊飯・調理中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない

**食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ**
●ふたは前方の中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める
●取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない

## ⚠注意

### こんなところで使わない

●水のかかるところや、火気の近く
（感電・漏電・火災の原因）
●不安定な場所や熱に弱い敷物の上
（けが・火災の原因）
●吸気口・排気口をふさぐような敷物の上、アルミ箔の上
（過熱・やけどの原因）
●壁や家具の近くまた、キッチン用収納棚を使うときは中に蒸気がこもらないようにする
（結露で壁や家具の変色・変形の原因）
●ふたが完全に開かない場所
（ふた加熱板に触れたり、熱いしずくが垂れて、やけどの原因）

### 電源プラグの取り扱い

電源プラグを抜く
●使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
（絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因）

●電源プラグを抜くときや、巻き取るときは電源コードを持たずに電源プラグを持つ
（けが・火災の原因）

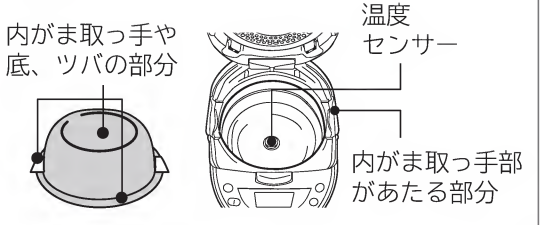
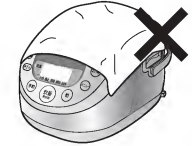
### やけどを防ぐために

●炊飯をするときは炊きかたを確認する
水量の多い「おかゆ」を他の炊きかたで間違えて炊くと、多量にふきこぼれて危険です。
●お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
（やけどの原因）
●ふた加熱板は冷めてからはずす
●ふたを完全に開けてからごはんをよそう
（熱いしずくがたれるおそれ）

接触禁止
●使用中や使用直後は、内がま、内がま取っ手、ふた加熱板、蒸気キャップなどの高温部に触れない

●内がま取っ手で本体を持ち運ばない
ふたを閉め、本体のハンドルを持つ
（けがややけどの原因）
●本体を持ち運ぶときはフックボタンに触れない
（ふたが開くおそれ）
●炊飯・調理中はハンドルを立てない
（ハンドルが蒸気で高温になるおそれ）

### 事故をさけるために

●専用の内がま以外は使用しない
（異常動作・過熱・火災の原因）
●本体内側に金属性の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
（過熱・火災の原因）

●医療用ペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため）

●磁気に弱いものを近づけない
（キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気の記憶が消えるおそれ）

## お願い

●空炊きはしない（過熱の原因）
●異物がついたまま使わない
特に右図の部分はきれいにする
（故障やうまく炊けない原因）

●内がまを、直火にかけたり電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない
（内がま取っ手が変形したり、フッ素被膜が剥がれる原因）
●ふきん・タオルなどで、ふたを覆った状態で使わない
（変色・変形・故障の原因）

●テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない（雑音や画面のちらつきの原因）
●本体を落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください

# 各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓

RZ-MC10Jを例に説明しています。→ P.〇〇 は主な説明のあるページです。

## ■ 本体

**ふた**
ふたを閉めるときはふたの前方中央部を「カチッ」と音がするまで押す。

**フックボタン**
押すとふたが開きます。炊飯中はふたを開けないでください。

**内がま取っ手**

内がまを本体にセットするときは、内がま取っ手をこの位置に合わせる。

**ハンドル**

**電源コード**
赤マーク以上は引き出さない。

**電源プラグ**

**蒸気キャップ**
はずして洗えます。→ P.14

**蒸気口**
炊飯中や炊飯直後は蒸気が出るので手や顔を近づけないでください。

吸気口　排気口

### しゃもじ受けの取り付けかた

- しゃもじ
- しゃもじ受け
  本体のしゃもじ受け取り付け部に取り付ける。
- しゃもじ受け取り付け部（左右2箇所）

## ■ 操作部

| 保温ボタン | 保温ランプ | お米ボタン | メニューボタン |
|---|---|---|---|
| 保温を行います。 | 保温中点灯します。 | お米の種類や調理を選択します。 | 炊きかたを選択します。 |

**時刻・時間合わせボタン**
現在時刻や予約炊飯時刻、浸し炊飯時間のセットを行います。

**切ボタン**
炊飯・調理や保温の停止、予約炊飯、浸し炊飯の取消しを行います。

**予約ボタン**
予約炊飯や浸し炊飯を選択します。

**炊飯(再加熱)ボタン**
炊飯・調理のスタートや保温中のごはんの再加熱を行います。

凸マーク　炊飯(再加熱)ボタンに「○」、切ボタンに「▭」の凸部をつけて目の不自由な方々に対して配慮してあります。

## ■ 表示窓

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です

白米 無洗米 発芽玄米 調理
予約 1 2 88:88
ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ

**お米表示**
選択したお米の種類や調理を表示します。

**予約炊飯表示**
「予約1」か「予約2」の文字点灯で選択した予約を表示します。

**炊きかた表示**
▼の点灯で、選択した炊きかたを表示します。

**時刻・時間表示**
炊き上がるまでの時間や保温経過時間、現在時刻、予約時刻、浸し時間などを表示します。

## ■ 付属品

**計量カップ**（2個）

白米用 約180mL 約1合
無洗米用（グリーン）約170mL 約1合

しゃもじ　しゃもじ受け

蒸し板

料理集の料理で使う。



# 現在時刻の合わせかた

●電源プラグがコンセントに差し込まれていないときも、時計は内蔵電池により動作し、表示しています。
●時計は室温により、1ヶ月に約2分程ずれることがあります。以下の手順で現在時刻に合わせてください。

例)「19:27」を「20:30」にするとき（お米・炊きかたは一例です。）

**1** 電源プラグをコンセントに差し込む
（表示：白米 19:27）
●炊飯・調理中、保温中、予約中、再加熱中は時刻合わせができません。

**2** 時 または 分 を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる
（表示：点滅 19:27）
時刻合わせの途中に「保温」ボタンを3秒間押し続けると、時刻が12:00（昼の12時）になります。

**3** 時 および 分 を押し、「20:30」にする
●ボタンを押すごとに時刻が変わります。
・時 は1時間単位、分 は1分単位で進みます
・押し続けると早送りします
（表示：白米 20:30）
●時計は24時間表示で、夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせます。

**4** 切 を押し、時刻表示を点灯に変える
（表示：白米 20:30）
●「切」ボタンを押さないと、約60秒後に自動的に時刻合わせ完了となります。

# メロディー音の切り替えかた

●炊飯や調理の開始と終了をメロディー音でお知らせします。
●工場出荷時設定は「メロディー（標準）」に設定されています。「メロディー（低音）」または「ブザー」に切り替えできます。以下の手順で切り替えてください。

**1** 電源プラグをコンセントに差し込み、内がまを本体にセットする
（表示：白米 19:27）

**2** 保温 を押し、保温ランプを点灯させる
（点灯 ●保温）
●炊飯・調理中、予約中、再加熱中はメロディーの切り替えができません。メロディー音の切り替えができるのは保温中のみです。

**3** 予約 を5秒間押し続ける
●ボタンを約5秒間押すごとに鳴る音が変わります。

●鳴った音に切り替わります。

**4** 切 を押し、保温ランプを消灯させる
（消灯 ○保温）

# 炊飯の準備(おいしく炊くポイント)

お米の準備をする

## ❶ お米を計量する

付属品の計量カップで正しく計る

●無洗米は無洗米用計量カップ(グリーン)を使って計量してください。

| 付属品計量カップの1カップ(すりきり1杯)量 | |
|---|---|
| 白米用 | 約180mL(約1合) |
| 無洗米用 | 約170mL(約1合) |

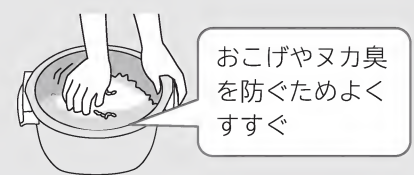
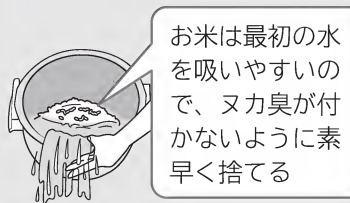
お願い ●市販の計量カップや計量米びつは使わないでください。(お米の量が異なることがあります。)

## ❷ お米を研ぐ

最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる ▶ 「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す

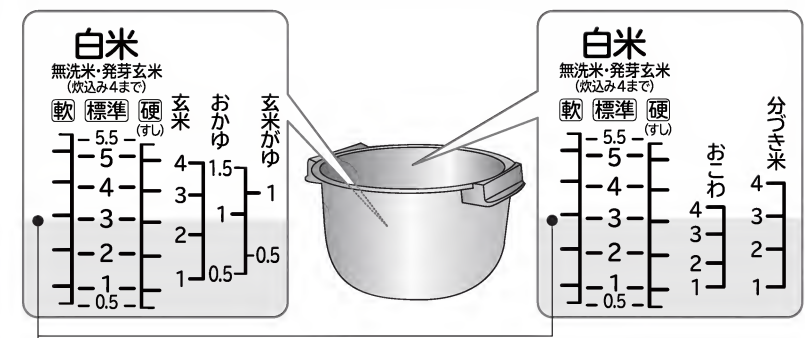
●無洗米は底からかき混ぜ、にごる場合はすすいでください。(にごりは、うまく炊けない原因になることがあります。)

お米は最初の水を吸いやすいので、ヌカ臭が付かないように素早く捨てる

おこげやヌカ臭を防ぐためよくすすぐ

お願い ●内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。(フッ素被膜がはがれることがあります。)

## ❸ 水加減をする

お米を内がまに入れて平らにならし、水平なところに置き
お米の種類や量、炊きかたに合った水位目盛で水加減する

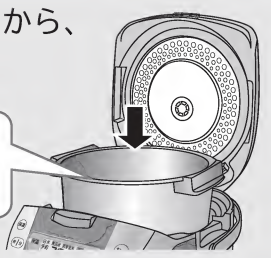
例)1.0Lタイプで「白米」で、3カップのお米を炊くとき

水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。
ただし、水位目盛の2mm上までとし、それ以上は水を入れないでください。
(ふきこぼれる場合があります。)

お願い
●お湯は使わないでください。(ベタつきの原因)
●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。また、硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)で炊飯すると、ごはんがぱさついたり、硬くなる場合があります。お好みにより水加減してください。
●新米を炊くときは、「硬」の水位目盛を目安に水加減を少なめにしてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。
●雑穀を炊くときの水加減は、市販の雑穀米の説明書(袋などに記載)も参考してください。

本体の準備をする

## ❹ 内がまを本体にセットする

内がま外側や底部の水気や異物をふき取ってから、本体にセットする

外側の水気や異物をふき取る

お願い ●内がま外側に水気や異物が付いたままセットしないでください。(故障やうまく炊けない場合があります。)
●内がま取っ手の位置を確実に合わせてください。

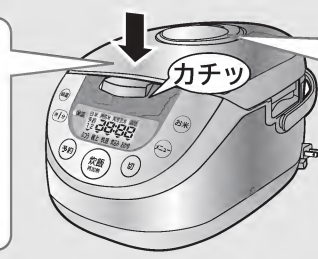
## ❺ ふたを確認する

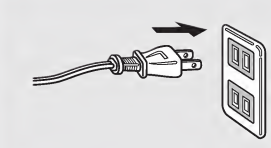
ふた加熱板を取り付ける

## ❻ ふたを閉める 蒸気キャップを取り付ける

ふたは、「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉め、蒸気キャップを取り付ける

ふた前方中央部を押し、「カチッ」と音がするまで確実に閉める(ふたは、ふた加熱板を取り付けないと閉まりません。)

蒸気キャップを取り付ける

⚠警告
●蒸気キャップを付ける(ふきこぼれや、蒸気によるやけどのおそれ)
●ふたは「カチッ」と音がするまでゆっくり確実に閉める

## ❼ 電源プラグをコンセントに差し込む

設定されているお米・炊きかたと、現在時刻を表示する

お願い 電源プラグをコンセントに差し込んだとき、カチッと音がしたり火花が出る場合がありますがインバーター回路に充電するためで故障ではありません。

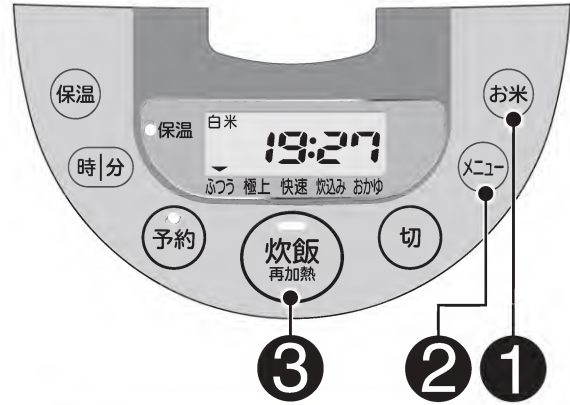
## 準備を終えたら、炊飯します

●すぐ炊飯する場合 (白米、無洗米、発芽玄米、玄米(分づき米)、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯) →P.8、9

●予約炊飯をする場合 (食べたい時刻に炊き上げる) →P.10

●浸し炊飯をする場合 (お米を浸してから炊く) →P.11

# すぐ炊飯をする(白米、無洗米、発芽玄米、玄米(分づき米)、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯)

●お米の種類によって選べる炊きかたが異なります。

**注意**

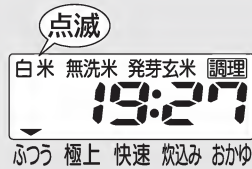
**炊きかたを確認する**
水量の多い「おかゆ」を他の炊きかたで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

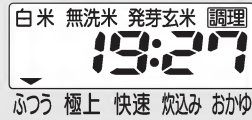
表示は「白米」の「極上」を選んだ場合の例

## お米 を押し、炊飯するお米を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

白米 - 無洗米 - 発芽玄米 - 玄米 - 調理
(点滅)

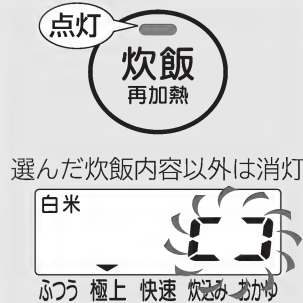
点滅
白米 無洗米 発芽玄米 調理
19:27
ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ

## メニュー を押し、▼ を希望の炊きかたに合わせる

●ボタンを押すごとに▼が移動します。

●白米・無洗米とも、選んだ炊きかたは炊飯すると記憶されます。ただし、「快速」「炊込み」「おかゆ」は記憶されず、「切」ボタンを押すと「ふつう」に戻ります。

## を押す

**メロディー(ブザー)が鳴って炊飯開始**

●炊飯ランプが点灯します。

選んだ炊飯内容以外は消灯

3秒後

炊き上がるまでの時間を表示

●「炊込み」、「おかゆ」、「発芽玄米」と「玄米」のときの炊き上がるまでの時間表示は、炊き上がる数分前から出ます。それまでは現在時刻を表示します。

**メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了**
**自動的に保温になります**

●保温ランプが点灯します。

白米
0h
ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ

時間を「h」で表します。

●保温のしかたは →P.12

**炊き上がったらごはんをほぐす**

### 白米、無洗米の炊きかたの使い分けかた

| こんなときに | おすすめの炊きかた(メニュー) | 炊飯できる量(カップ) 1.0Lタイプ | 炊飯できる量(カップ) 1.8Lタイプ | 使う水位線 | 炊飯時間の目安(分) |
|---|---|---|---|---|---|
| 標準的な炊飯に | ふつう | 0.5~5.5 | 1~10 | 白米(無洗米) | 40~70 |
| よりねばり・甘みを引き出したいときに | 極上 | | | | 50~80 |
| 短時間で炊飯したいときに | 快速 | 1~5.5 | 1~10 無洗米は1~7 | | 28~50 |
| 炊込み(具を入れた)ごはんに | 炊込み | 1~4 | 2~7 | | 40~65 |
| おかゆ(全がゆ)に | おかゆ | 0.5~1.5 | 0.5~2.5 | おかゆ | 60~80 |

●「極上」の炊きかたで炊く場合、ごはんの量は中量(1.0Lタイプで2~4カップ、1.8Lタイプで3~7カップ)がおすすめです。ふたの加熱を強くしてごはんをじっくり蒸らすため、中量以上のごはんを炊くとごはんの表面が硬めになることがあります。

### 発芽玄米、玄米(分づき米)、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊きかたの使い分けかた

| こんなときに | 選べるお米と炊きかた(お米) | 選べるお米と炊きかた(メニュー) | 炊飯できる量(カップ) 1.0Lタイプ | 炊飯できる量(カップ) 1.8Lタイプ | 使う水位線 | 炊飯時間の目安(分) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 発芽玄米を白米に入れて炊飯するときに | 発芽玄米 | ふつう | 1~4 | 2~7 | 白米(無洗米) | 45~65 |
| | | 炊込み | | | | 45~65 |
| | | おかゆ | 0.5~1.5 | 0.5~1.5 | おかゆ | 90~110 |
| 玄米(分づき米)ごはんを作るときに | 玄米 | ふつう | 1~4 | 2~7 | 玄米(分づき米は分づき米) | 80~110 |
| | | 炊込み | | | 玄米 | 90~120 |
| | | おかゆ | 0.5~1 | 0.5~1.5 | おかゆ | 100~120 |
| 麦ごはんを作るときに | 白米 | 炊込み | 1~4 | 2~7 | 分づき米 | 45~75 |
| もち米で赤飯などを作るときに | | 炊込み | | | おこわ | 45~75 |

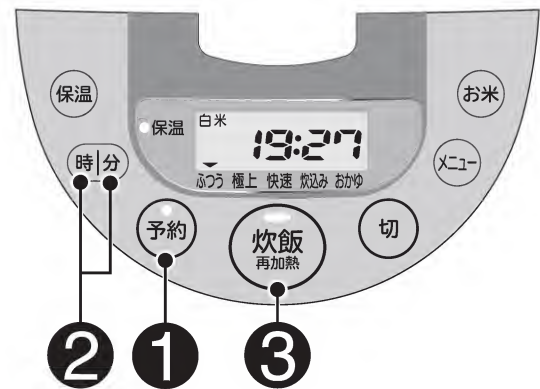
●発芽玄米は白米の5割以下の量を混ぜてください。5割以上の量で炊飯する場合は、お米の種類・水位線とも「玄米」で炊飯してください。
●もち米は、もち米の5割の量を目安に白米を混ぜて炊飯してください。

※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。
※「炊込み」、「おかゆ」、「発芽玄米」と「玄米」は具の量やお米の量によって炊き上がるまでの時間が大幅に変わるため、現在時刻を表示します。炊き上がるまでの時間は、炊き上がる数分前から表示します。

●炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
●本体が温かいと炊き上がるまでの時間表示が出ない場合があります。
●炊き上がるまでの時間表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。

●炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。つゆが気になるときは「極上」の炊きかたをお試しください。
●炊き上がったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。
●ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まることがあります。

# 予約炊飯をする（食べたい時刻に炊き上げる）

●予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通りセットできます。工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00がセットされています。
●予約時刻は炊き上がりの時刻です。
●現在時刻に近接した時間の場合は、すぐに炊飯が始まります。

**お願い**
●「炊込み」は予約炊飯をしないでください。（調味料が沈殿してうまく炊けません。）
●予約は12時間以内を目安にしてください。

例）「予約1」に「7:30」に予約炊飯するとき

現在時刻を確認し、ずれているときは直す →P.5

**1** お米と炊きかたを選んでから 予約 を押し、「予約1」を点灯させる
●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

●お米と炊きかたの選びかた →P.8、9
●工場出荷時時刻か前回設定時刻を表示します。

**2** 時 または 分 を押し、炊き上がり時刻「7:30」を設定する
●ボタンを押すごとに時刻が変わります。
・時 は1時間単位、分 は10分単位で進みます
・押し続けると早送りします

●時刻設定中に「保温」ボタンを約3秒間押すと、工場出荷時時刻に戻ります。

**3** 炊飯 を押す

ブザーが「ピーピー」と鳴って予約完了
●炊飯ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。

●「予約2」のブザー音は「ピーピピピピ」です。
●設定時刻は記憶されます。
●予約炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。

点灯 消灯

炊き上がりまで予約時刻を表示

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります
●保温ランプが点灯します。

●保温のしかたは →P.12

# 浸し炊飯をする（お米を浸してから炊く）

●浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
●浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
●予約炊飯との組合わせはできません。

**お願い**
●「炊込み」は浸し炊飯をしないでください。（調味料が沈殿してうまく炊けません。）

例）「60分」の浸し炊飯にするとき

**1** お米と炊きかたを選んでから 予約 を押し、「30」分を点灯させる
●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

●お米と炊きかたの選びかた →P.8、9
●工場出荷時時刻か前回設定時刻を表示します。

**2** 分 を押し、浸し時間「60」を選ぶ
●ボタンを押すごとに時間が変わります。

・押し続けると早送りします

浸し時間

**3** 炊飯 を押す

ブザーが「ピーピーピピピピ」と鳴って浸し炊飯開始
●炊飯ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。

●設定時間は記憶されます。
●浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。

炊飯開始まで残り浸し時間を分単位表示

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります
●保温ランプが点灯します。

●保温のしかたは →P.12

炊き上がったらごはんをほぐす

# 炊き上がったごはんの保温をする
## （おいしく保温するポイント）

●炊飯が終了すると自動的に保温になります。お米の種類によっては、保温すると変質・におい・ベタつく場合がありますので、下表に従って保温をやめてください。

| お米の種類 | 炊きかた | 保温 | | |
|---|---|---|---|---|
| 白米<br>無洗米 | ふつう<br>極上<br>快速<br>炊込み<br>おかゆ | ●炊飯終了後、自動的に保温になります（保温ランプが点灯します） | ●ふつうの保温温度での保温は24時間以内、高めの保温温度での保温は12時間以内で保温ができます。<br>●「炊込み」「おかゆ」は保温しないでください。 | ●保温を止めるときは「切」ボタンを押します（保温ランプが消灯します） |
| 発芽玄米<br>玄米 | ふつう<br>炊込み<br>おかゆ | | ●保温しないでください。<br>（変質・におい・ベタつきの原因になります） | |

●保温中はふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

### おいしく保温するポイント

●保温中もときどきほぐす。
●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛る。（乾燥やベタつきを防ぎます。）
●保温時間は短めにする。24時間（高めの保温温度を保つ設定の場合は12時間）以上の保温をしない。
（においや変色の原因になります。）においが取れにくい場合 ➔P.15
●白米以外（炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆなど）の保温はしない。
●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温、しゃもじを入れたままの保温、冷えたごはんの保温はしない。
●白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

### 保温中のごはんの再加熱

●ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

保温中のごはんをほぐして、平らにする

保温中に 

を押す

●炊飯ランプが点滅します。
●約10分間自動的に再加熱します。

●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

**お願い** ●何度も繰り返して再加熱しないでください。（乾燥やおこげの原因になります。）

### 高めの保温温度設定への切り替え

●自動切り替えする保温温度を、高めの保温温度で継続することができます。

**切り替えかた**

保温中に メニュー を5秒間押し続ける

「Hi」と表示（2秒間）されたら切り替え完了

その後保温経過時間に戻ります。

**戻しかた**

保温中に メニュー を5秒間押し続ける

「Lo」と表示（2秒間）されたら切り替え完了

その後保温経過時間に戻ります。

**お願い** ●高めの保温温度での保温は12時間までにしてください。（においや変色の原因になります。）



# 調理をする（煮込み調理/蒸し調理）

●加熱時間や調理のしかたは料理集 ➔P.21 を参照してください。

**⚠警告**

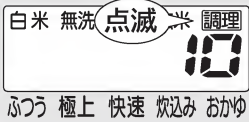
●**料理集に記載の調理以外に使わない**
●**調理中はふたを開けない**
やむを得ず開けるときは、「切」ボタンで調理を中止してから開けてください。
（やけどに注意してください。）

表示は加熱時間「20分」を選んだ場合の例

**❶** お米 を押し、「調理」を点滅させる

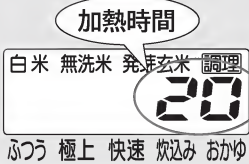
●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

白米 → 無洗米 → 発芽玄米 → 玄米 → 調理（点滅）

白米 無洗 点滅 調理 10
ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ

**❷** |分 を押し、加熱時間を設定する

●ボタンを押すごとに時間が変わります。

1分～10分を1分単位で、10分～90分を10分単位で設定できます。

加熱時間
白米 無洗米 発芽玄米 調理 20
ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ

●加熱時間や調理のしかたは料理集 ➔P.21 を参照してください。

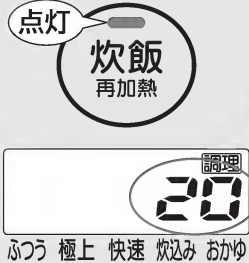
**❸** 炊飯 再加熱 を押す

メロディー（ブザー）が鳴って加熱開始

●炊飯ランプが点灯します。

終了時間まで残り加熱時間を分単位表示

調理 20
ふつう 極上 快速 炊込み おかゆ

メロディー（ブザー）が鳴ったら加熱終了
調理品を別の容器に移します

**お願い** ●内がまで調理品の保温や保存はしないでください。
（内がまのフッ素被膜が傷みます。）

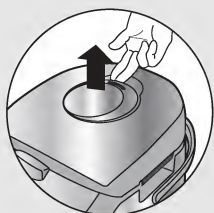
# お手入れ

**⚠警告** **お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う**（やけどの原因）

**お願い**
- ●ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤、たわし類は使わないでください。（表面を傷つける原因）
- ●水洗いには食器用洗剤（中性）を使ってください。スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。（表面を傷つける原因）
- ●食器乾燥機や食器洗い機は使わないでください。（変形・変色の原因）

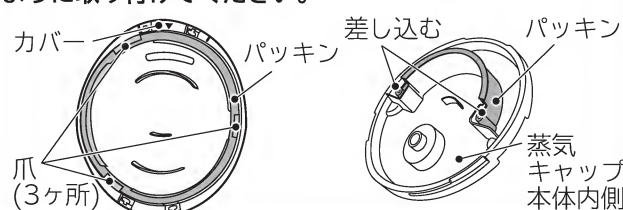
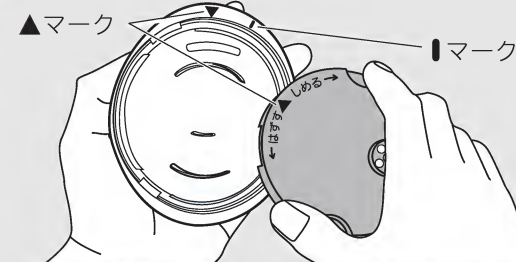
## 蒸気キャップ（使うたびに洗う）

本体からはずして、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

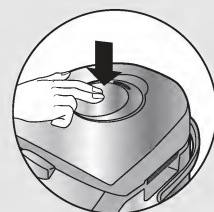
**1 蒸気キャップをふたからはずす**

**2 蒸気キャップ本体をカバーからはずす**

蒸気キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせ、カバーを蒸気キャップ本体からはずす。

**3 汚れを洗い落とす**

**パッキンははずさないでください。はずれた場合は図のように取り付けてください。**

**4 蒸気キャップ本体にカバーを取り付ける**

蒸気キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み、「しめる」の方向に回してカバーの❚マークの位置まで回して取り付ける。

**5 蒸気キャップをふたに取り付ける**

蒸気キャップの中央部を押さえて、確実に差し込む。

## 本体・ふた（汚れのつど）

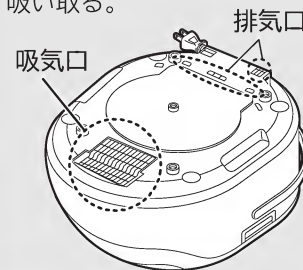
- ●固くしぼったふきんでふく。
- ●水洗いはしないでください。

## 吸気口・排気口（月に1度程度）

- ●吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。

吸気口　排気口

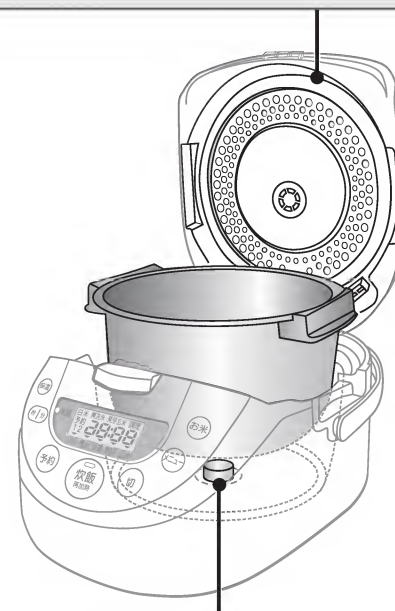
## しゃもじ（使うたびに洗う）<br>しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）<br>蒸し板（使うたびに洗う）

- ●食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

## 内がま（使うたびに洗う）

- ●内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはていねいにお願いします。
- ●使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。
- ●内側のフッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
  - • 付属のしゃもじを使う
  - • 金属製のおたまや泡立て器などを使わない
  - • スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
  - • 酢は使わない
  - • みがき粉やたわしで洗わない
- ●内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
- ●フッ素被膜は、人体への害はありません。



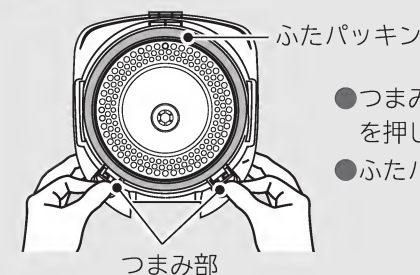
## ふたパッキン（使うたびに洗う）

- ●ふた加熱板と一緒に洗ってください。
- ●ふたパッキンははずせないので引っぱらないでください。

## 温度センサー（炊く前に確認）

- ●こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
- ●水洗いはしないでください。

## ふた加熱板（使うたびに洗う）

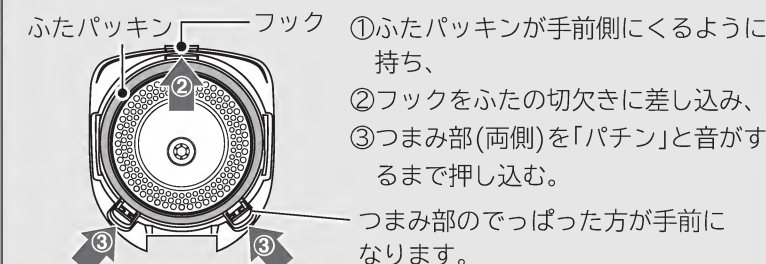
ふたからはずして、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

**1 ふた加熱板をふたからはずす**

- ●つまみ部（両側）の下側にあるボタンを押しながら手前へはずす。
- ●ふたパッキンは、はずせません。

**2 ふた加熱板の汚れや詰まりを洗い落とす**

**3 ふた加熱板をふたに取り付ける**

①ふたパッキンが手前側にくるように持ち、
②フックをふたの切欠きに差し込み、
③つまみ部（両側）を「パチン」と音がするまで押し込む。

つまみ部のでっぱった方が手前になります。

付け忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

# においが気になるときは

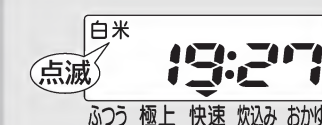
●炊き込みごはんなど調味料を使った炊飯・調理や保温の後のにおいが気になるときは、以下の方法でお手入れしてください。

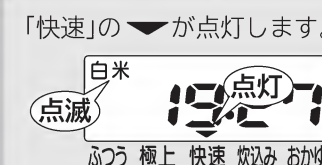
**1 内がまに水を入れる**

- ●水の量は、1.0Lタイプでは「白米（無洗米）」の水位目盛2まで、1.8Lタイプでは「白米（無洗米）」の水位目盛4まで。

※水以外（洗剤など）は入れないでください。

**2 お米 を押し、「白米」を点滅させる**

白米　点滅　19:27
ふつう　極上　快速　炊込み　おかゆ

**3 メニュー を押し、▼を「快速」に合わせる**

「快速」の▼が点灯します。

**4 炊飯 再加熱 を押す**

「炊飯（再加熱）」ランプが点灯し、メロディー（ブザー）が鳴って加熱が始まります。

**5 約60分程経ったら 切 を押す**

「炊飯（再加熱）」ランプが消灯し、「白米」「快速」の表示になります。

※自動停止はしません。忘れずに「切」ボタンを押してください。

**6 本体が冷めてから お湯を捨て、水滴をふき取る**

- ●終了直後は、内がま、内がま取っ手、ふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
- ●においによっては、完全に落ちないものもあります。

# お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

## 炊飯について

| こんなときは | ここを確認 |
| --- | --- |
| ●軟らかい<br>●ベタつく<br>●硬い<br>●芯がある<br>●生煮え<br>●ムラがある | **●お米の量と水加減** → P.6<br>→お米の量は付属の計量カップで計り、メニューごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。<br>→軟らかいときは水加減を少なめ、硬いときは水加減を多めにします。<br>**●洗 米** → P.6<br>→白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。<br>→無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。<br>**●洗米や炊飯に使う水** → P.6<br>→洗米は、水で行い、お湯は使わないでください。（ベタつきの原因）<br>→アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。また、硬度の高い水（海外のミネラルウォーターなど）で炊飯すると、ごはんがぱさついたり、硬くなる場合があります。お好みにより水加減してください。<br>**●炊飯方法** → P.11<br>→予約炊飯は水加減を少なめにしてください。（お米の吸水増加による、軟らかい炊き上がりを防ぎます。）<br>**●ごはんのほぐし** → P.8<br>→炊き上がったごはんは、すぐにほぐします。（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます。）<br>**●内がまの底や温度センサーの汚れ** → P.14、15<br>→異物を取り除きます。<br>**●炊飯の中断**<br>→炊飯中に「切」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、上手く炊き上がらない場合があります。<br>**●電 源**<br>→延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がりません。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。 |
| ●こげる | **大火力で炊飯するため、白米はうすいきつね色に、その他のお米はきつね色にこげることがあります。異常ではありません。**<br>**●洗 米** → P.6<br>→白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。<br>→無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。<br>**●内がまの底や温度センサーの汚れ** → P.14、15 |
| ●ふきこぼれる | **●お米の量と水加減** → P.6<br>→多めの水加減は、水位目盛の2mm上までにします。<br>→お米の量は付属の計量カップで計ります。<br>**●洗 米** → P.6<br>→白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。<br>→無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。<br>**●部品の汚れ、目詰まり** → P.14<br>→蒸気キャップの異物や目詰まりを取り除きます。<br>**●部品の取り付け** → P.14、15<br>→蒸気キャップ、ふた加熱板は忘れずに取り付けてから炊飯してください。<br>**●炊きかたの確認**<br>→水量の多い「おかゆ」を他の炊きかたで間違えて炊くと、多量に吹きこぼれて危険です。 |
| ●ごはんの中央がくぼむ<br>●うすい膜ができる | **この炊飯器はIH加熱で内がま自体が発熱するので、お米がしっかり対流し、中央部がくぼんだり、内がまに触れているごはんが白く見えることがあります。異常ではありません。うすい膜はごはんから出た旨みの素で、でんぷんがうすい膜状になったものです。大火力で旨みの素をたくさん出すためです。異常ではありません。** |
| ●炊込みごはんがうまくできない | **●調味料や具の入れかた**<br>→水に調味料を入れて水加減し、調味料が底にたまらないようによく混ぜます。<br>→具は水加減した後にお米の上にのせて炊飯し、炊き上がってから混ぜます。（調味料や具が沈殿すると、熱がうまく伝わらない場合があります。）<br>**●調味料、具の量**<br>→具の量は、お米の量の3～5割が適量です。油の多い具は少なめにします。<br>→たまり醤油は少なめにします。<br>**●炊飯方法** → P.10、11<br>→すぐ炊飯し、予約炊飯や浸し炊飯はしないでください。（具の変質や調味料の沈殿を防ぎます。） |



## 炊飯について

| こんなときは | ここを確認 |
| --- | --- |
| ●おこわがうまくできない | **●おこわは、もち米1カップに対し、白米（うるち米）を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯します。（もち米だけでは炊飯できません。）** → P.9 |
| ●炊飯時間が長い | **浸しや蒸らしも自動で行うため、マイコン制御のない炊飯器（ガスがまなど）に比べ時間が長くかかります。異常ではありません。**<br>**●お米の量と水加減** → P.6<br>→お米の量は付属の計量カップで計り、メニューごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。<br>**●洗 米** → P.6<br>→無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。<br>**●炊飯の中断**<br>→炊飯中に停電があると、停電時間分長くなります。 |
| ●ごはんや内がまなどがにおう | **使い始めにプラスチックやゴムのにおいを感じることがあります。ご使用とともに少なくなります。また炊込みや調理の後もにおう場合があります。異常ではありません。**<br>**●洗 米** → P.6<br>→白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。<br>→無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。<br>**●ごはんのほぐし** → P.12<br>→炊き上がったごはんはすぐにほぐします。（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます。）<br>**●炊飯方法** → P.10 →夏場は予約時間の長い予約炊飯はしないでください。<br>**●炊飯の中断**<br>→炊飯中に「切」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、上手く炊き上がらず、においが発生する場合があります。<br>**●部品の汚れ** → P.14、15 →蒸気キャップ、ふた加熱板の汚れを取り除きます。 |
| ●多量につゆがつく | **●炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります。異常ではありません。** → P.9 |

## 保温について

| こんなときは | ここを確認 |
| --- | --- |
| ●におう<br>●黄変する | **長時間の保温や再加熱の繰り返しは、におい・黄変が発生します。異常ではありません。**<br>**●保温ごはん** → P.12<br>→しゃもじを入れたまま保温しないでください。また、冷えたごはんを保温しないでください。<br>**●洗 米** → P.12<br>→白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。<br>→無洗米は、水がにごるときすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。<br>**●ごはんのほぐし** → P.12<br>→炊き上がったごはんはすぐにほぐします。（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます。）<br>**●部品の汚れ** → P.14、15 →蒸気キャップ、ふた加熱板の汚れを取り除きます。 |
| ●乾燥する | **長時間の保温や再加熱の繰り返しは、ごはんを乾燥させます。異常ではありません。**<br>**●保温ごはんの量** → P.12<br>→少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。<br>**●部品の汚れ** → P.14、15<br>→内がまの底やふち、温度センサー、ふたのパッキンの汚れを取り除きます。<br>**●部品の取り付け** → P.14、15<br>→蒸気キャップ、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温します。 |
| ●つゆがつく<br>●ベタつく | **ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためです。また保温は温度を自動的に切り替えるため、温度が下がるときにつゆが付くことがあります。異常ではありません。**<br>**●ごはんのほぐし** → P.12<br>→炊き上がったごはんはすぐにほぐします。（余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます。）<br>**●保温ごはんの量** → P.12<br>→少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。 |
| ●ごはんの温度が低い | **●保温コース** → P.12<br>→ごはんの温度が低いと感じるときは、高めの保温に切り替えます。 |

# お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

| | こんなときは | ここを確認 |
|---|---|---|
| 保温について | ●再加熱ができない | 本体が熱い(炊飯終了後、再加熱後)、および冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 → P.12 |
| 予約炊飯について | ●すぐに炊きはじめる<br>●予約時刻に炊き上がらない | 予約時刻は炊き上がり時刻の予約です。現在時刻に近い予約は、すぐに炊き始めます。また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がらないときがあります。<br>時計の現在時刻を確認し、ずれているときは合わせてください。(時計は24時間時計です。)<br>浸し炊飯の浸し時間は、炊き上がり時間ではありません。(お米を浸す時間です。) → P.10 |
| 音について | ●使用時に いろいろな音が する | 炊飯・保温中など使用時には次のような音がします。異常ではありません。<br>電源プラグ差し込み時:カチッ(火花も出る) インバーター回路への充電音<br>使用時(炊飯・保温など):シュー 蒸気を抜く音/ブーン 冷却ファンの回転音/カチッ ジー 内がまのIH加熱音 |
| 液晶表示について(炊飯時間) | ●いっきに変わる | おいしく炊き上げるために、炊飯内容を自動的に調節します。そのため炊飯途中で炊飯時間表示がいっきに変わることがあります。異常ではありません。 |
| 液晶表示について(炊飯時間) | ●表示されない | 「白米」「無洗米」の「ふつう」「極上」「快速」以外の炊きかたは炊飯時間を表示せず、現在時刻を表示します。 |
| 液晶表示について | ●「ー:ーー」表示または「H0」表示が出る | H0表示のときは切ボタンを押すとー:ーーになります。現在時刻を合わせ直してください。ー:ーーのときは、現在時刻を合わせ直してください。 → P.5 |
| 液晶表示について | ●電源プラグを抜くと表示が消える | 電源プラグを抜いて差し込むごとにー:ーーまたはH0表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店に電池交換(有償)をご依頼ください。(電池は専用品なのでお客様には交換できません。) |
| 液晶表示について | ●「C1」または「C2」を表示する | 延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使ったり、電圧が下がったときなどに表示し、通電を停止します。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。 |
| 液晶表示について | ●「H1」~「H8」を表示する | 「切」ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。 → P.27 |
| 内がまのフッ素被膜について | ●色むらがある | ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがあります。異常ではありません。また性能や衛生上の問題はありません。 → P.14 |
| 内がまのフッ素被膜について | ●傷がある | フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。<br>「金属製のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」<br>「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」「付属のしゃもじを使う」 → P.14 |
| ●使用中に停電した | | 炊飯中:再通電後、炊飯を続けます。30分以上停電した場合は炊飯をやめます。<br>保温中:再通電後、保温を続けます。ごはんの温度によっては、保温をやめます。<br>予約(浸し)中:再通電後、予約(浸し)を続けます。 |
| ●本体とふたの隙間から蒸気が出る | | ふた加熱板、またはふたパッキンが変形しています。新しいふた加熱板に交換してください。 |
| ●メロディー音がうるさい | | メロディー音は低音のメロディー音、またはブザー音に切り替えられます。 → P.5 |
| ●テレビやラジオに雑音が入る | | 炊飯器との距離が近いと、テレビ画面のチラツキや雑音の原因になる場合があります。気になる場合は距離を離してください。(目安として3m) |

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
■ふた加熱板や内がまが変形したり、フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。



# 料理集

## INDEX



●この料理集に記載されている時間の目安は、下ごしらえの時間を含みません。

●この料理集に使用しているスプーンは

| | 酢・酒 | しょうゆ・みりん | 塩 | 砂糖 |
|---|---|---|---|---|
| 小さじ(5mL) | 5g | 6g | 6g | 3g |
| 大さじ(15mL) | 15g | 18g | 18g | 9g |

●この料理集で使用しているカップは
お米(白米)……1カップ 0.18L(約1合)(付属の計量カップ白米用)
お米(無洗米)…1カップ 0.17L(約1合)(付属の計量カップ無洗米用)
その他の材料…1カップ 0.2L (市販の計量カップ)

●この料理集で使用している単位は
1kcal(キロカロリー)=4.2kJ(キロジュール)
1mL(ミリリットル)=1cc(シーシー)

**⚠警告**  ●取扱説明書・料理集に記載の炊飯・調理以外の用途には使わない

## すしめし

●材料(4人分)
お米(うるち米)‥カップ3
昆布 …………15cm

【合わせ酢】
酢……大さじ5
砂糖……大さじ1
塩……小さじ1弱

※甘めがお好きな方は、砂糖を大さじ2にするなどお好みで調節してください。

白米 白米硬「3」

●作りかた
❶昆布はふきんでふいて汚れを取り、切り込みを4～5カ所入れておきます。
❷お米は研いでから、水を「白米硬」の水位目盛3まで加え、①の昆布をのせます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで「**白米**」を、「メニュー」ボタンで「**極上**」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❹炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、しゃもじで広げます。【合わせ酢】を全体にかけて、切るように混ぜます。混ぜて1分ほどしたら、うちわであおいで人肌程度に冷まし、ぬれふきんをかけておきます。

## 野菜ピラフ

お米ボタン 白米 / メニューボタン 炊込み / 1人分 約410kcal / でき上がり目安 約55分

●材料(4人分)
お米(うるち米) …………… カップ2
Ⓐ
- 小玉ねぎ(半分に切る) …………… 4個
- じゃがいも(1cm角切り) ………… 1個(約150g)
- にんじん(7mm角切り) ………… 1/2本(約50g)
- グリーンアスパラガス(1cmの長さに切る)… 3本
- カリフラワー(小房に分ける) ………… 100g
- ホールコーン(缶詰・水気をきる) …… カップ1/2
- グリンピース缶(缶詰・水気をきる)…… カップ2/3

サラダ油 ……………… 大さじ2
スープ(固形スープ1個を少量のお湯でといたものに水を加えて)… 350mL
塩・こしょう ……………… 各少々

●作りかた
❶お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
❷フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、Ⓐをさっと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあけておきます。
❸フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、①のお米がすき通るまで炒め、内がまに入れます。
❹③にスープを加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
❺②を④のお米の上にのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❻「お米」ボタンで「**白米**」を、「メニュー」ボタンで「**炊込み**」を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❼炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

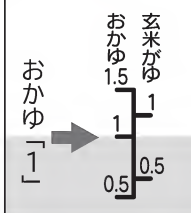
### 炊込みのポイント

★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈澱するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください。)
★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊込みの具で、かき混ぜる指示があっても混ぜないでください。)
★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
具の量はお米の重量の30～50%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45～75g)
★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。

## 鶏がゆ

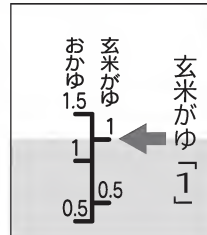
●材料（4人分）
お米(うるち米)……………………カップ1
鶏むね肉(皮なし)……………………50g
固形スープの素……………………1個
Ⓐ｛長ねぎの葉……………………少々
　 しょうがの皮……………………少々
Ⓑ｛酒……………………大さじ1
　 しょうゆ……………………小さじ1
塩……………………小さじ1/2
長ねぎ(白髪ねぎ)……………………少々
白ごま……………………少々

●作りかた
❶ お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水カップ3とⒶを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。鶏肉は手で細かくさき、Ⓑをふりかけて下味をつけます。
❷ お米は研いでから、①のゆで汁を**「おかゆ」**の水位目盛1まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。
❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹「お米」ボタンで**「白米」**を、「メニュー」ボタンで**「おかゆ」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❺ 炊き上がったら、①の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛り、白髪ねぎ、白ごまをふりかけます。

おかゆ「1」
おかゆ 1.5 / 1 / 0.5
玄米がゆ 1 / 0.5

### おかゆのポイント
★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

## 玄米あずきがゆ

●材料（4人分）
玄米……………………カップ1
あずき……………………30g

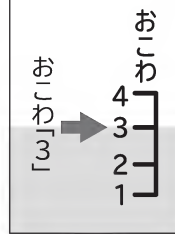
●作りかた
❶ あずきは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、あずきとゆで汁とに分けて冷まします。
❷ 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてから①のゆで汁と水を**「玄米がゆ」**の水位目盛1まで加え、上に①のあずきをのせます。
❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹「お米」ボタンで**「玄米」**を、「メニュー」ボタンで**「おかゆ」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❺ 炊き上がったらお好みで塩を加えて軽く混ぜ、器に盛ります。

**⚠警告**
あずきはゆでたものを加えてください。ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。



## お赤飯

●材料（4人分）
お米(うるち米)……………………カップ1/2
もち米……………………カップ2 1/2
ささげ……………………50g
塩……………………小さじ1/2

●作りかた
❶ ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁を分けて冷まします。
❷ お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきります。
❸ 内がまに②を入れ、ゆで汁と水を内がまの**「おこわ」**の水位目盛3まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
❹ ①のささげをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❺「お米」ボタンで**「白米」**を、「メニュー」ボタンで**「炊込み」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❻ 炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

おこわ「3」
おこわ 4 / 3 / 2 / 1

●ささげのゆでこぼしかた
❶ささげを冷水でよく洗います。
❷他の鍋に①と水(2カップ)を入れてゆで、煮立ったらゆで汁を捨てます。
❸あらためて鍋に水(2カップ)を入れ、弱火で20～30分程度食べられる程度の硬さまでゆでます。水が減って水面からささげが出るようなら、ときどき水を足します。

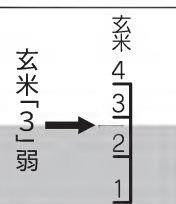
## ひじき入り玄米ごはん

お米ボタン：玄米　メニューボタン：炊込み　1人分 約460kcal　でき上がり目安 約105分

●材料（4人分）
玄米……………………カップ3
Ⓐ｛油揚げ……………………2枚
　 ひじき(水でもどす)……20g
　 にんじん(せん切り)……60g
Ⓑ｛酒……………………大さじ2
　 しょうゆ……………大さじ1 1/2
　 塩……………………小さじ1

●作りかた
❶油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
❷玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除いてからⒷを入れて軽くかき混ぜます。水を**「玄米」**の水位目盛3弱まで加え、上にⒶをのせます。
❸炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
❹「お米」ボタンで**「玄米」**を、「メニュー」ボタンで**「炊込み」**を選び、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❺炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。

玄米「3」弱
玄米 4 / 3 / 2 / 1

## ポトフ

●材料（4人分）
Ⓐ｛牛すね肉(ひと口大に切る)……………………250g
　 玉ねぎ(1/4に切る)……………………1個(約200g)
　 にんじん(ひと口大の乱切り)……………………1本(約100g)
　 じゃがいも(1/4に切る)……………………1個(約150g)
　 セロリ(葉・筋をとって5cmに切る)……小1本(約80g)
スープ(固形スープ2個を少量のお湯でといたものに水を加えて)‥700～750mL
塩・こしょう……………………各少々
ローリエ……………………1枚

●作りかた
❶ 内がまにⒶとスープ、ローリエを入れます。
❷ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を「分」ボタンで60～80分に設定して、「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❸ 調理が終わったら、塩・こしょうで味をととのえ、器に盛ります。
※煮込みが足りないときは、時間を調節して追加加熱してください。

## 手作りシュウマイ

**●材料（15個分）**

Ⓐ
- 豚ひき肉……75g
- むきエビ……75g
- 玉ねぎ(みじん切り)……1/2個(約100g)
- 干ししいたけ(もどしてみじん切り)……1枚分
- しょうが(すりおろし)……少々
- しょうゆ……大さじ1/2
- ごま油……小さじ1/2
- 塩……少々
- 片栗粉……大さじ1強

シュウマイの皮……15枚
クッキングシート……30cm×30cmのもの1枚

**●作りかた**

❶ ボウルにⒶを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
❷ ①の具を大さじ1弱の分量(約15g)ずつ、シュウマイの皮に包み込みます。
❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❹ ③の上に内がまにそってクッキングシートを敷き、その上にシュウマイを15個並べます。
❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を「分」ボタンで20分に設定して「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❻ 調理が終わったら器に盛ります。

白米
白米「1」

## 肉団子のもち米蒸し

お米ボタン 調理 15個分 約600kcal でき上がり目安 約20分

**●材料（15個分）**

手づくりシュウマイの材料 →P.22（皮をのぞく）
もち米……カップ1/2
クッキングシート……30cm×30cmのもの1枚

**●作りかた**

❶ もち米はよく洗って1時間ほど水に浸けておき、ざるにあげて水気をよくふきとります。
❷ ボウルに手づくりシュウマイの材料Ⓐを入れ、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
❸ ②の具を大さじ1弱の分量(約15g)ずつだんご状に丸め、周りにもち米をまぶしつけ、はがれないように軽くにぎります。
❹ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。
❺ ④の上に内がまにそってクッキングシートを敷き、その上に肉団子15個を並べます。
❻ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を「分」ボタンで20分に設定して「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❼ 調理が終わったら器に盛ります。

白米
白米「1」

## チーズ蒸しパン

お米ボタン 調理 1個分 約170kcal でき上がり目安 約20分

白米
白米「1」

**●材料（直径約6.5cm、高さ3cmのスフレ型4個分）**

Ⓐ
- 小麦粉(薄力粉)……50g
- ベーキングパウダー……大さじ1/2

クリームチーズ……40g
卵(ときほぐす)……1個
砂糖……40g
牛乳……大さじ2
サラダ油……大さじ1
ケーキ用のケース……4枚
スフレ型……4個

**●作りかた**

❶ スフレ型にケーキ用のケースを入れておきます。
❷ クリームチーズはやわらかくしておき、ハンドミキサーで砂糖を加えながらクリーム状にします。
❸ ②に卵を加え、もったりするまで泡立て、さらに牛乳とサラダ油を加えて混ぜます。
❹ ③にふるったⒶを加えサックリと混ぜ、①の型に8分目まで入れます。
❺ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、炊飯器に内がまをセットし、付属の蒸し板を置いて、④を並べます。
❻ ふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を「分」ボタンで約20分に設定して「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。
❼ 調理が終わったら取り出します。

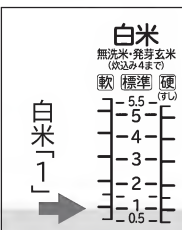
## 中華まんじゅうのあたため（冷凍／冷蔵）

**●材料（1～3個）**

市販の冷蔵中華まんじゅう(1個 80～100gのもの)‥1～3個

**●作りかた**

❶ 内がまに水を「白米」の水位目盛1まで加え、付属の蒸し板を置き、冷蔵中華まんじゅうを並べます。(中華まんじゅうは重ならないように並べてください。または分量を1～2個にしてください。)
❷ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を「分」ボタンで15分に設定して「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。

白米
白米「1」

・冷凍中華まんじゅうをあたためるときは、加熱時間を20～25分にします。

### あたためのポイント

★蒸し板にクッキングシートを敷いておくと、取り出しがラクです。

お米ボタン 調理 冷凍 約25分 冷蔵 約15分

## シュウマイのあたため（冷凍／冷蔵）

●材料（15～20個）

市販の冷凍シュウマイ…………15～20個(200～300g)

●作りかた

❶ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置き、冷凍シュウマイを並べます。

❷ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を「分」ボタンで20分に設定して「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。

・冷蔵シュウマイや冷めたシュウマイをあたためるときは、加熱時間を約15分にします。

### あたためのポイント

★蒸し板にクッキングシートを敷いておくと、取り出しがラクです。

## 蒸しとうもろこし

●材料（1～2本）

生のとうもろこし ………………………………1～2本

●作りかた

❶ とうもろこしは、内がまに入る大きさに切ります。

❷ 内がまに水を「白米」の水位目盛2まで加え、付属の蒸し板を置き、とうもろこしを並べます。

❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を「分」ボタンで25～30分に設定して「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。

### 蒸しかたのポイント

★一度に並べきれない場合は、二度にわけて蒸します。

## 桜もち

●材料（8個分）

Ⓐ｛道明寺粉 ……………………………………100g
　 砂糖 ……………………………………大さじ$1\frac{1}{3}$

あん ……………………………………………160g

Ⓑ｛熱湯 ……………………………………160mL
　 食紅 ………………………………微量(溶かしておく)

桜の葉(塩漬けにしたもの・水洗いする)…………………8枚

クッキングシート ……………30cm×30cmのもの1枚

●作りかた

❶ あんは8等分して丸めておきます。

❷ ボウルにⒶとⒷを入れ軽く混ぜ、ラップなどでおおいをし、そのまま5分間おきます。

❸ 内がまに水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。

❹ ③の上に内がまにそってクッキングシートを敷き②を静かに流し入れます。

❺ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を「分」ボタンで20分に設定して「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。

白米
白米「1」

❻ 調理が終わったら、クッキングシートの四隅をつまみ取り出し、クッキングシートにのせたまま皿に広げ、8等分します。

❼ 手水をつけ⑥を広げあんを包み、桜の葉でおおいます。

## ヘルシー大学いも

●材料（4～5人分）

| | 【1.0Lタイプ】 | 【1.8Lタイプ】 |
|---|---|---|
| さつまいも | 400g | 500g |
| Ⓐ 砂糖 | 50g | 60g |
| Ⓐ 水 | 50 mL | 60 mL |
| Ⓐ しょうゆ | 小さじ1 | 小さじ2弱 |
| 黒ごま | 適量 | 適量 |

●作りかた

❶ さつまいもはよく洗って皮のまま乱切りにし、水につけておきます。

❷ 内がまに水きりした①のさつまいもを入れ、上からⒶをかけ、木しゃもじで軽く全体をかき混ぜます。

❸ 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、「お米」ボタンで**「調理」**を選び、加熱時間を「分」ボタンで1.0Lタイプは15分(1.8Lタイプは20分)に設定して「炊飯(再加熱)」ボタンを押します。

❹ 調理が終わったら、全体をざっくり混ぜ、たれをからめます。器に盛り、上から黒ごまをかけます。

### ポイント

★油を使わないのでヘルシーです。

# 仕様

| 型式 | | RZ−MC10J<br>1.0Lタイプ | RZ−MC18J<br>1.8Lタイプ |
|---|---|---|---|
| 炊飯容量 | | 0.09L(0.5合)〜1.0L(5.5合) | 0.18L(1合)〜1.8L(1升) |
| 電源 | | 交流100V | |
| 定格周波数 | | 50−60Hz 共用 | |
| 定格電力 | | 1400W | |
| コードの長さ | | 1.0m | |
| 内がまの厚さ | | 2.3mm | 2.3mm |
| 大きさ | 幅 | 25.4cm | 28.9cm |
| | 奥行 | 35.2cm | 39.3cm |
| | 高さ | 18.7cm | 21.0cm |
| 質量(重さ) | | 約3.9kg | 約4.8kg |

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示(消費電力量の目安)

| 型式 | RZ−MC10J | RZ−MC18J |
|---|---|---|
| 最大炊飯容量 | 1.0L | 1.8L |
| 区分名 | B | D |
| 蒸発水量 | 46.6g | 46.2g |
| 年間消費電力量 | 94.45kWh/年 | 143.4kWh/年 |
| 1回当たりの炊飯時消費電力量 | 172.7Wh | 219.0Wh |
| 1時間当たりの保温時消費電力量 | 21.54Wh | 26.80Wh |
| 1時間当たりのタイマー予約時消費電力量 | 0.64Wh | 0.62Wh |
| 1時間当たりの待機時消費電力量 | 0.60Wh | 0.59Wh |

※室温23℃、水温(炊飯前)23℃、RZ-MC10Jは炊飯水量650g、炊飯米量450g、RZ-MC18Jは炊飯水量820g、炊飯米量600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米」「ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温消費電力量は工場出荷時の保温設定の電力量です。
※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用の炊きかた、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
※蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
※このIHジャー炊飯器は、日本国内専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

# 保証とアフターサービス(必ずお読みください)

## ■保証書(裏表紙)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みのあと大切に保管してください。
●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

## ■補修用性能部品の保有期間

IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後6年です。
●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

## ■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店 または「ご相談窓口」➔P.27 にお問い合わせください。

## ■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

## ■修理を依頼されるときは 持込修理

「お困りのときは」➔P.16〜18 を調べていただき、なお異常のあるときは、「切」ボタンを押しコンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

### ●保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って販売店が修理させていただきます。

### ●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

## ■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代

| | |
|---|---|
| 技術料 | 診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。 |
| 部品代 | 修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。 |

# 「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

## 日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ
TEL 0120−3121−68
FAX 0120−3121−87
(受付時間) 9:00〜19:00 (365日)
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ
TEL 0120−3121−11
FAX 0120−3121−34
(受付時間) 9:00〜17:30(月〜土)、9:00〜17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

● 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
● お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
● ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
● 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

**愛情点検**

★長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！ ●IHジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は、製造打切り後6年です。

**ご使用の際このようなことはありませんか**

●電源コードや電源プラグが異常に熱い。
●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
●いつもより異常に熱くなったり、こげ臭いにおいがする。
●触れるとビリビリ電気を感じる。
●自動的に切れないときがある。
●モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある。
●運転中に異常な音がする。
●水漏れする。
●その他の異常・故障がある。

**ご使用中止**

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。
点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111

# 日立IHジャー炊飯器保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

| ※型式 | | ※お買い上げ日 | 保証期間 |
|---|---|---|---|
| | | 平成　年　月　日 | 本　体：1年<br>内がま内面フッ素被膜：3年 |
| ※お客様 | ご住所<br>ご芳名 | 〒<br>様 | |
| ※販売店 | 住所<br>店名 | 電話 | |

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ)使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ)お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ)本書のご提示がない場合。
(ト)本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
(チ)下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
●金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
●内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
●台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
●内がまの中で酢を使った場合。
●調味料を使ったもの(みそ汁や炊込みごはんなど)を保温した場合。
●お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
●その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の27ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。
したがってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の27ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
●お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立アプライアンス株式会社
〒105-8410　東京都港区西新橋2-15-12　電話03(3502)2111